Mississippi Cake von Kathrin von Arx

Mengen für 56 Personen

Ausrüstung: Cakeform, Backtrennpapier

2.8 dl Wasser	
56 g Instantkaffee	mit dem Wasser anrühren (2 EL = 10 g)
980 g Margarine	
5.6 dl Vollrahm	
22.4 Stück Eier	
1.54 kg Zucker	
2.8 Stück Vanillezucker (8g)	
5.6 Prise Salz	
280 g Kakaopulver	
280 g Schokoladenpulver	
1.4 kg Mehl	
84 g Backpulver	15 g = 1 Päckli Alles zu einem glatten Teig rühren.
1.01 kg Schoggistängeli	(180 g = 6 Stängeli) 1/3 der Kuchenmasse in die Form geben. Dann zwei Reihen Schoggistängeli aus 4 Stängeli legen. Weiteren 1/3 des Teigs darüber geben. Eine Reihe Schoggistängeli aus 2 Stängeli in die Mitte legen. Restlichen Kuchenteig darüber geben. Backen: auf der untersten Rille bei 180 °C starten. Nach 30 min auf 160 °C reduzieren. Danach weitere 35 min backen.